

女性の間でエスニック料理ブーム拡大中！

昨年大ブームを巻き起こした「トムヤムクン」に続き、今年は断然「ラクサ」。
お台場の夜景を一望できるレストラン「キングオブザパイレーツ」が提案する、

2016年のトレンド鍋はコチラ！ 「ラクサ鍋」

株式会社 ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)が運営するお台場「KING OF THE PIRATES (キング オブ ザ パイレーツ)」では、2016年12月12日(月)より店舗で初めて「鍋」の提供を開始いたします。トムヤムクンやパクチーの流行を発端に近年盛り上がりを見せるエスニックブームの中でも、2016年に大流行した「ラクサ」の鍋と、バックリブに6種のチーズで作った濃厚ソースをつけてお召し上がり頂く「濃厚チーズフォンデュ鍋」をご用意し、皆様をお出迎えいたします。

「ラクサ鍋」

▼ラクサとは？▼

マレーシアやシンガポールなどの東南アジア諸国で広く親しまれている、スパイシーなスープ麺です。日本でいう「ラーメン」のように地域で味付けは大きく異なりますが、海老や魚の出汁を用いていることが特徴。ココナッツミルクや多数のスパイスを加えた濃厚なスープや、ハーブを加えて煮込み爽やかな酸味を効かせたスープなどがあり、たまご麺、米麺、小麦麺などとあわせていただきます。

▼トムヤムクンとは？▼

「トム」は煮る、「ヤム」は混ぜる、「クン」は海老の事。エビ入りトムヤムスープという意味で、他にも鶏肉やイカ等、他の食材入りのスープもあります。レモングラスを使った酸味が特徴的な、世界3大スープの1つ。



赤ひげバルバロッサ × 黒ひげエドワード・ティーチ、2大海賊の2色鍋！

「赤色のラクサスープと黒色のトムヤムスープ鍋」1人前 1,880円

海鮮やきのこなど、さまざまな具材を2色のエスニックスープとお楽しみください！

メはフォーをご用意しております。(プラス300円+税)

【赤：ラクサスープ】

たっぷりのココナッツミルクをベースに、東南アジア料理に欠かせない「サンバルソース」(チリソース)やオリジナルのチリペースト、ナンプレー等の調味料とスパイス&ハーブを加えて煮込みました。ココナッツのまろやかな甘みに、スパイスの奥深い辛味と旨味が合わさったクセになる味わいです。

【黒：トムヤムスープ】

コクのあるイカ墨を加えて作った、当店オリジナルの黒いトムヤムスープ。
甘味×辛味×酸味のハーモニーを心ゆくまでお楽しみ頂けます。

※2人前からご注文頂けます。

ピックアップメニュー「濃厚チーズフォンデュ」



海賊王の宴

「ワイルドバックリブと濃厚チーズフォンデュ」

ハーフサイズ 1,880 円/フルサイズ 2,580 円

南アメリカでは定番の「ケイジャンスパイス」をまぶして焼き上げた、当店自慢のバックリブをご用意。

グリュイエール・エメンタール・モッツアレラ・カマンベール・パルメザン・クリームと計6種のチーズを惜しげもなく使ったとろ〜り濃厚なチーズソースをたっぷりつけて、豪快にお召し上がり下さい！

「キング オブ ザ パイレーツ」とは？



お台場の海を一望できるレストラン

海賊船をモチーフにしたレストランです。

ユニークな内装はもちろん、船の甲板を模したテラス席からはお台場の海ときらめくレインボーブリッジを一望できます！

海賊に扮した陽気なスタッフによる接客のほか、「船長」が厳選した本格的な多国籍メニューが魅力。

女子会でのご利用はもちろん、お友達や恋人とワイワイお楽しみ下さい。

店舗情報



「キング オブ ザ パイレーツ」

■住所：〒135-0091

東京都港区台場 1-7-1 アクアシティお台場 5F

■TEL：03-3599-1225

■営業時間：

<月～金> ランチ 11:00～15:30 (L.O.15:00)、
ディナー 17:00～23:00 (L.O.22:00)

<土日祝> ランチ 11:00～16:00 (L.O.15:00)、
ディナー 16:00～23:00 (L.O.22:00)

■定休日：なし

■URL：

ご予約 <http://r.gnavi.co.jp/g398542/>

店舗ページ

<http://diamond-dining-shops.jp/kingofthepirates/daiba>



2016年-2017年冬のトレンド鍋をご紹介します鍋ポータルサイト「あったか鍋フェア」



<https://www.diamond-dining.jp/nabefair/>

定番の「もつ鍋」や「水炊き」はもちろん、毎年注目されるのがその年のトレンド鍋。今年は人気の「爆盛り肉鍋」に新作を追加した『マウンテン鍋』をはじめ、その真逆を行く「爆盛り野菜鍋」の『草鍋』、激辛がさらに進化した『しびれ鍋』、思わず写真や動画を撮りたくなる『フォトジェニック鍋』、「鴨×フォアグラ」「鮭×いくら」など『贅沢親子鍋』など、今年の食のブームの総集編といえる今年のトレンド鍋をご紹介します。

<ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NNビル 18階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 116 店舗(2016年10月末時点)
- 設立 : 1996年3月(平成8年)
- 資本金 : 5億3014万円(2016年2月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.jp/>

※表示価格は全て税別です。

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 宮島

TEL 03-6858-6085 FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757

E-mail pr@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.jp/>